# Gulf Cooperation Council

## ☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO NOUGAT (2011) (Arabic): Nougat Candy ( Marzipan)



BLANK PAGE






# هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
# G.C.C STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

**مشروع نهائي**

**GSO 05/FDS …../2011**

## حلوى النوجه (المرزبان)
## Nougat Candy ( Marzipan)

**إعداد**

**اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية**

**هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها ، لـــذلك فإنها عرضة للتغير والتبديل ، ولا يجوز الرجوع إليها كواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.**

**ICS:67.**

# حلوى النوجة ( المرزبان)

**تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة :**

**صفة الإصدار :**

**تقديم**

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم فـــي عضـــويتها الأجهـــزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياســـية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم (٥) " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية " باعداد المواصفة القياسية الخليجية رقم ..... الخاصة بحلوى النوجة (المرزبان) ، وقامت سلطنة عمان بإعداد مشـــروع هـــذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كـــ (مواصفة قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـــ ، الموافق / / م.

# حلوى النوجة ( المرزبان)

**1 - المجال ونطاق التطبيق :**

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بحلوى النوجة ( المرزبان) .

**2 - المراجع التكميلية :**

2.1 GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة" .

2.2 GSO 150 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية".

2.3 GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها" .

2.4 GSO/CAC 192 "المواصفة العامة للمواد المضافة" .

2.5 GSO 262 "طرق اختبار الحلوى الجافة (الصلدة)".

2.6 GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية في السلع والمنتجات الغذائية" .

2.7 GSO 16 " طرق الاختبار الفيزيائية والكيميائية للزيوت والدهون المعدة للطعام"

2.8 GSO 20 "طرق تقدير العناصرالمعدنية الملوثة للمواد الغذائية. "

2.9 المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة ب " اختبار الحلاوة الطحينية المصنوعة من السكروز) الحلوى الشامية). "

2.10 GSO 134 "طرق اختبارالسكر - الطرق الفيزيائية والكيميائية. "

2.11 GSO 148 ""السكر."

2.12 GSO 22 "طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة فى المواد الغذائية. "

2.13 المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة ب" طرق اختبار نشاء الطعام. "

2.14 المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة ب " نشاء الطعام. "

2.15 GSO 1320 "الحلوى الطرية".

2.16 GSO ISO 2448 : 1994 "منتجات الفاكهه والخضر - تقدير الايثانول. "

2.17 GSO ISO 6579 : 1994 "ميكروبيولوجى - ارشادات عامة - طرق الكشف عن السالمونيلا. "

2.18 GSO 1310 "شراب الجلوكوز . "

2.19 GSO ISO 4832/1994 ميكروبيولوجى - ارشادات عامة لعد بكتيريا الكوليفورم– طريقة عد المستعمرات عند درجة حرارة 30 س. "

2.20 GSO 842 ؿٌكشثٌ ٓن ٍخ أسشبدا د عامخ لعذانخًٌبعش ُ افٍعب " –طشٌقخ عذ المستعمشا د عُ ذسخخ زشاسح 25 ط"

2.21 GSO 1321 "انذهٍكص. "

2.22 انًاصفبانقٍبسٍخانخه ٍدٍخ ٍ تعتمدهب انذٔلانخبصخ ة "ان ز ٍٍ تعزًذ ب انٍٍئخ انًخزصخ ثــانكشف عن ذٍ إنًخشش(. "

2.23 GSO ISO 6651 : 1994 "الأعلاف – قذشيسٍز ٍ الأفلاتٍكسٍ ٍ ة1 ".

2.24 263 GSO "انسه ٍ انذفبخ )نهصفخ (".

2.25 GSO 146 "طشق اخزٍبسأيلاح ٍ زَطٍ نكٍجش ٌزٌصٍنٍٍسٍ نخزٌو فـؤٍ فـظ الاغزٌخ."

2.26 GSO 1306/2002 طشق الاخزٍبسا دانٍكشثٌٓ ٍخ للأغزخانٍجو ٍخنهقطبل. "

**3 - التعاريف :**

النوجة (المارزبان) : ُ ٍبوحطَخًخٍهٍكشُص ٍ نده ٍٍكص ٍ عُ ذسخخزشاسح مع ٍُشخٍيغ الالجٍ ٍ ي ٍ ُ ٌٍكجٍهب د انُكّ ٍ إٔ عٍانًكسٍشا د انًخفـخ ًقٕسنٍ ٍ ٍعل ٍ عسل انُسم ٍ اًنٍاد انًك ٍخٍفخشغ ج ٍخبنٍ ًي ٍ الجيلاٍ ٍ.

**4 – المتطلبات :**

يجب أن يتوافر في حلوى النوجة ( المرزبان) المتطلبات التالية :

1.4 أٌكٌنخٍبي ب د المستعملة فـؤٍص ٍُ غ ٍ ز الأصُبٍف يٍنسه ٍ يطبٍبقخ نهصفبد انقٍبسٍخانخبصخٍهك ٍي ٍبٌ.

2.4 أن تكون نظيفة خالية من المواد الغريبة.

3.4 أن تكون ذات طعم مقبول ومميز للصنف.

4.4أن تكو ن خالية خلوًا تامًا من منتجات الخنزير

6.4 أن تكون خالية من التزنخ والرائحة غير المرغوبة.

7.4 أن تكون خالية من الحشرات وأجزاءها.

8.4 ذات قوام متقصف.

9.4 ذات طعم مميز ولون أبيض ناصع.

10.4 أن لا تزيد نسبة الجلوكوز عن 50 %من السكريات الكلية.

11.4 ان لا تقل نسبة الرطوبة عن ٦%

11.4 أن تكون خالية من المواد المالئة كالدقيق والنشا.

12.4 أن تكون خالية تماما من مسحوق التلك.

13.4 ألك ٍ ٌ أ إعالَكسشا د لًسن خيخبن خ ايزض ًخًن قشس ُ لطإيثبسناشش خ.

14.4 قنز غ هفـثإسقيُبست أ ُ تجأ د ُ رُغه ق فـ َ عبوا دُيسجخ.

15.4 ألا يزيد محتوى العناصر المعدنية به على ما هو موضح قرين كل منها (جزء في المليون):

| | |
|---|---|
| الزرنيخ | 0.5 |
| الزنك | 1.0 |
| رصاص | 2.5 |
| النحاس | 2.5 |

16.4 أ لاضن ذ َسجخ الأىلانتوكسد ً ٍ عل ُ 10 طضء فلنجه ً ٍ ٌ.

17.4 أ لا تز ذ َسجخب َ أكسانكجش ٌ ذ فـ َ انًُزحان ُبئ َ عن 350 طضء فـ َ انًه ً ٍ ٌ.

18.4 أزى الإنَبج طقبًن ُظأسُبن ث الإبَج اند ذطأجقشش ُ لطصس خان إسدح فـ َ انًاصفخ انقبس خ انخه ذخان إسدح فـ انجُذ ( 2.3 )

19.4 أرك ُ خ ٌبن خ ي الانتب َ ل.

20.4 أ ٌس ًُيئض بفخ ا نًاد الاخيبس خ طقبً نلاصفـ انقبس خ انخه ذخان إسدح فـ انجُذ ( 2.24 )

21.4 أرك ُ خ ٌبن خ يسل بنً ٍ َ لا ثئُفوشْثبانقن ٍ ٌ.

22.4 أ لاضن ذ عدمان خ ًبشِ ُ الأعب ٌ عل ُ 100 خه خ / جشاو.

23.4 أ لاضن ذ العذد انكحي ُ نهزشِبّ عل ُ 5000 يسزعمرة / جشاو.

24.4 أ لراقم َسجخ انًاد اندُ ُ خ عن 10 % فـ َ انًُزحان ُبئ َ على أ لا ق م ذ ٌنلسه ث عن سشغ كًخ انذ ٍ لًسن خيخ.

25.4 يسمح باستخدام المواد المضافة الواردة بالمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (2.4)

26.4 أن تكون الخصائص الميكروبيولوجية للمنتج طبقا لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (2.6)

## 5- أخذ العينات :

رؤخز العُب د طقبً نلاصفـ انقبس خ انخه ذخان إسدح فـ انجُذ (2.24)

## 6- طرق الفحص والاختيار :

6.1 الاخزجبسا د

6.1.1 الاخزجبسا دنلس خ

رُإخشاء الاخزجبسا دنلس خ طقبً نلاصفـ انقبس خ انخه ذخان إسدح فـ انجُذ (2.5)

6.1.2 نلكشف عن انًانغشِخ

ٌزىانكشف عن انًادانًغشجخ طجقبً نهطشق انقٍبسٍخ انخبطخ ثبنزحهٍم انًٍكشٔثٍٕنٕجً ( 2.5 )

6.1.3 انكشف عٍ انكٕنٍفٕسيبد
ٌزى انكشف عٍ انكٕنٍفٕسيبد طجقبً نهطشق انقٍبسٍخ انخبطخ ثبنزحهٍم انًٍكشٔثٍٕنٕجً ( 2.10 )

6.1.4 انكشف عٍ انكٕنٍفٕسو انجشاصي

ٌزى انكشف عٍ انكٕنٍفٕسو انجشاصي طجقبً نهطشق انقٍبسٍخ انخبطخ ثبنزحهٍم انًٍكشٔثٍٕنٕجً ( 2.10 )

6.1.5 انكشف عٍ ثكزٍشٌب انعصٕس انًعٕي انًٕججخ
ٌزى انكشف عٍ ثكزٍشٌب انعصٕس انًعٕي انًٕججخ طجقبً نهطشق انقٍبسٍخ انخبطخ ثبنزحهٍم انًٍكشٔثٍٕنٕجً ( 2.8 )

6.1.6 انكشف عٍ انسبنًَٕٛلا

ٌزى انكشف عٍ انسبنًَٕٛلا طجقبً نهطشق انقٍبسٍخ انخبطخ ثبنزحهٍم انًٍكشٔثٍٕنٕجً ( 2.13 )

6.1.7 انكشف عٍ انًٕاد غٍش انعضٌٕخ

ٌزى انكشف عٍ انًٕاد غٍش انعضٌٕخ . ...

6.1.8 انكشف عٍ ثكزٍشٌب انكهٕسزشٌذٌٕو
ٌزى انكشف عٍ ثكزٍشٌب انكهٕسزشٌذٌٕو طجقبً نهطشق انقٍبسٍخ انخبطخ ثبنزحهٍم انًٍكشٔثٍٕنٕجً ( 2.25 )

6.1.9 انكشف عٍ انًسججبد الاصطُبعٍخ
ٌزى انكشف عٍ انًسججبد الاصطُبعٍخ طجقبً نهطشق انقٍبسٍخ انخبطخ ثبنزحهٍم انًٍكشٔثٍٕنٕجً ( 2.9 )

6.1.10 انكشف عٍ انًٕاد انًٓشخ
ٌزى انكشف عٍ انًٕاد انًٓشخ طجقبً نهطشق انقٍبسٍخ انخبطخ ثبنزحهٍم انًٍكشٔثٍٕنٕجً ( 2.9 )

6.1.11 انكشف عٍ انخًٍشح
ٌزى انكشف عٍ انخًٍشح طجقبً نهطشق انقٍبسٍخ انخبطخ ثبنزحهٍم انًٍكشٔثٍٕنٕجً ( 2.7 )

6.1.12 انكشف عٍ انفطشٌبد

ٌزى انكشف عٍ انفطشٌبد طجقبً نهطشق انقٍبسٍخ انخبطخ ثبنزحهٍم انًٍكشٔثٍٕنٕجً ( 2.22 )

6.1.13 انكشف عٍ انهٍسزٍشٌب
ٌزى انكشف عٍ انهٍسزٍشٌب طجقبً نهطشق انقٍبسٍخ انخبطخ ثبنزحهٍم انًٍكشٔثٍٕنٕجً ( 2.16 )

6.1.14 نلكشف عنسلبنً ِ َلا
زيانلكشف عنسلبنً ِ َلا طلقيَن ءاصلف انقيس ثراخه دثان إسدح فلأنج ُذ ( 2.17 )

6.1.15 رقدّش ان خَيش ًالأعب ً
ّز ىقدّش انخّش ًالأعف ً طلقيَ نالصف انقيس ثراخه دثان إسدح فلأنج ُذ ( 2.20 )

6.1.16 رقدّش العذد انكهي نهًزشيٍ
ّز ىقدّش العذد انكهي نهًزشيٍ طلقيَ نالصف انقيبس ثراخه دثان إسدح فلأنج ُذ ( 2.26 )

6.1.17 نلكشف عنثلكٌن ٍبانكزنفٍسو
زينلكشف عنثلكٌشٍبانكزقفٍسو طلقيَ نالصف انقيبس ثراخه دثان إسدح فلأنج ُذ ( 2.19 )

6.1.18 رقدّشي سن ِ ٍالأفلار كسٌ ُب د
زيقنشّي سن ِ ٍالأفلار كسٌ ُب د طلقيَ نصل ف انقيبس ثراخه دثان إسدح فلأنج ُذ ( 2.23 )

6.2 ردش ٍ عل ً العٍ ثان ًثخ انأخ رح طلقيَنج ُذ (5) خ ًغ الاختبببسا دانلازمة نقنشي ذ ٍ
يطبتق نّ زن ِ انأصف انقيس ثراخه دث.

**7 – التعبئة والنقل والتخزين :**

يجب عند التعبئة والنقل والتخزين مراعاة ما يلي :

**7.1 التعبئة :**

7.1.1 يجأ انزّح فً عبوا د َ نظف خ ص س خ ،يُسح س ه ًَ خ ، غش يُفزح ش ط ثخ ق ف خ
خ ذا ولاروش عل ً خاص انزُّح.

**7.2 النقل :**

أ زيانقل ثطش قخ رضً ٍ زَبخ انزُّح يإنزهف انكبً ك ًانزه س.

**7.3 التخزين :**

أ ن ض ً انزُّح س نظش ًف يُسخ ملاىًخ يفخ بص ً خ انذان ز ِ خ.

**8 – البيانات الإيضاحية :**

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفتين القياسيتين الخليجيتين والواردتين في البندين ( 2.1)
، (2.2)
ّدت أ ّض ر عل ً غلاف انزُّح ب ًّ:
8.1 " أزلاضف نزشح الصلاحة عل ً سُخ ًازنخ يبس ّخ الإبَ ج".
8.2 انزَّض ب ف خ ق ِ ّبَ ن خ اس نخ اي ّب.

## TECHNICAL TERMS المصطلحات الفنية

Nougats ………………………………………………………………… النوجة

Food additives ……………………………………………………… مواد مضافة

المراجع

١. المواصفة القياسية الخليجية رقم ١٣٢٠ الخاصة بـــ " الحلوى الطرية".
٢. مواصفة الكودكس الدولية رقم ١٩٢ الخاصة ب "مضافات الأغذية".